

Приложение 1
положения о комиссии по контролю за
организацией и качеством питания
обучающихся ОУ

Акт (оценочный лист) проверки
№ 2 - К от 22.10.2026
родительского контроля за организацией школьного питания

Дата проверки: 22.10.2026

Время проверки (начало и конец): с 09.00 ч. до 10.00 ч.

Образовательная организация: МАОУ СОШ №129

Организация, осуществляющая питание: Комиссия по контролю за организацией и качеством питания оду2-СЯ, совместно с родителями законных представителей

Состав группы контроля (ф.и.о.): с родителями законных представителей

1. Таньшина И.В. - председатель 4. Семенова Е.В. - родитель
2. Садырова О.А. - член 5. Турдохина А.С. - род.
3. Сурова И.А. - член

№ п/п	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в школе меню двухнедельного цикличного	да	
2	Наличие в школе меню фактического на день	да	
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)	да	
4	Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?	да	
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например, блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд)	да	
6	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в т.ч. колбасных изделий – сосисок, сарделек и т.п.)	да	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению родителей)	да	
8	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	да	

9	Мнение членов родительского комитета о вкусовых качествах блюд (<u>вкусно/не вкусно - почему</u>)	да	
10	Индекс несъедаемости в % (визуальная оценка отходов)	7%	
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (<u>нет сколов, повреждений</u>)	да	
	11.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (<u>нет сколов, повреждений</u>)	да	
	11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (<u>посуда с повреждениями использоваться не должна</u>)	нет	
	11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	да	
	11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах	да	
	11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия (<u>не должны использоваться</u>)	нет	
	11.7. убирается ли оставшийся хлеб	да	
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки (<u>визуальная оценка</u>)	да	
12	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи (<u>должна осуществляться после каждого приема пищи</u>)	да	
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи?	да	
	12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (<u>раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации</u>)	да	
	12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (<u>не менее 2-х</u>) и (или) одноразовые полотенца	да	
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	да	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	да	
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	да	
	12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	

	12.9. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
	12.10. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрывании столов!)	да	
	12.11. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (на информационном стенде, на сайте) с учетом времени ля приема пищи (не менее 20 минут)	да	
	12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутилированной воды, указать последнюю дату чистки кулера в соответствии с документами обслуживающей кулер организации; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов)	да	
	12.13. наличие контрольного блюда	да	
13	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)	да	
	размещен в свободном доступе	да	
	дата последней записи в журнале	нет	
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)	да	
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)	да	
14	Прочие замечания от членов родительского комиссии (при наличии)	нет	

Подписи членов Комиссии:

 Иванова И.В.
 Садирова О.А.
 Сизова И.А.

 Семенова Е.В.
 Турбатов Г.О.